

Malinová marmeláda

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

1 kg malin (očistěných)

5 g Kyseliny citrónové Dr.Oetker

350 g cukru nebo přiměřené množství sladidla vhodného k zavařování

1 bal Gelfix Super 3:1 Dr.Oetker

Postup

1. Maliny přebereme a odvážíme na 1 kg. Ovoce dáme do hrnce společně s kyselinou citrónovou. Cukr nebo sladidlo smícháme se želírovacím přípravkem Gelfix Super 3:1 a přisypeme k ovocné směsi.
2. Všechny přísady přivedeme za stálého míchání na silném ohni k varu, necháme alespoň 3 minuty vřít a poté stáhneme z plotýnky.
3. V případě potřeby sebereme pěnu, uvařenou směs okamžitě plňte do připravených sklenic až po okraj, zavíčkujeme a necháme 5 minut otočené víčkem dolů.

TIP: Marmeládu skladujeme na chladném, suchém a tmavém místě. Lednice nejsou kvůli příliš vysoké vlhkosti vzduchu příliš vhodné.